081
STORIE DI PIZZA

menù fritti e aperitivi

menù fritti e aperitivi

PER COMINCIARE

aperitivi

Zero81

Tonica “Malafemmina”, Liquore Amara di arance di Sicilia IGP, Menta, Peperoncino.

€ 6,50

Lemon Spritz

Prosecco DOCG, Limonata BIO, Limoncello artigianale costiera d’Amalfi IGP.

€ 6

Ginetto

Soxhlet Dry Gin, Tonica “Malafemmina”.

€ 6

Virgin Sorrento (Alcohol Free)

Succo d’arancia, Tonica “Malafemmina”, Lime, Menta e Zucchero di canna.

€ 5

Gamondi Spritz

Prosecco Docg, Acqua Frizzante, Gamondi (Orange Mediterraneo o Bitter).

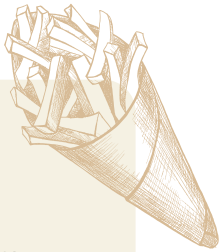
€ 5

Americano

Gamondi Vermouth rosso, Bitter, Soda.

€ 7

* Prodotto sottoposto ad abbattimento termico in conformità al Reg. CE 852/2004 per garantirne la qualità e la sicurezza alimentare



Patate della Nonna*

Allergeni: 5

Patate tagliate a mano e fritte come da tradizione familiare, croccanti e genuine.

€ 6,5

La Salsa di Giorgio
(Crema di Formaggio fatta in casa).
€ 2,50

scopri come le facciamo

Frittatina di pasta cacio e pepe*

Allergeni: 1-5-7-8

Bucatini di Gragnano, Besciamella (Latte, Farina e Burro), Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, Pecorino, Pepe, Impanatura.
Servita con Crema di Lattuga.

€ 4,5

Crocché di patate*

Allergeni: 1-5-7-8-12

Patate, Fiordilatte, Cotto San Giovanni, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, Prezzemolo, Pepe, Impanatura.
Servito con Crema di Lattuga.

€ 4,5

PER COMINCIARE

antipasti

Tris di Montanarine*

Allergeni: 1-5

Selezione di tre creazioni
gourmet dello chef.

€ 8

Frittatina di Pasta e patate*

Allergeni: 1-5-7-9

Pasta Mista, Patate, Provola, Besciamella, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, Pepe, Impanatura, Basilico. Servito con Crema di Lattuga e Pancetta croccante.

€ 4,5

Supplì di ragù napoletano*

Allergeni: 1-5-7-8-9-12

Riso Acquerello, Ragù Napoletano, Fiordilatte, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, Piselli, Impanatura. Servita con Crema di Lattuga.

€ 4,5

Chips di Patate

Allergeni: 5

con sale aromatizzato al rosmarino

€ 2,5

081
STORIE DI PIZZA

INFORMATIVA ALLERGENI

Informazione alla clientela inerente alla presenza negli alimenti serviti/somministrati di ingredienti e/o coadiuvanti tecnologici considerati allergeni o dei loro derivati.

Ai sensi e nel rispetto della specifica Normativa Nazionale (D. lgs 109/92 – D. lgs 114/06 – D. lgs 178/07 – Legge 88/09 – elenco allergeni per i quali sussiste l'obbligo di indicazione ed etichetta) e Comunitaria (Reg. CE 1169/11).

SI INVITA
la spettabile clientela ad informare il personale del ristorante in merito ad: allergie, intolleranze alimentari e/o patologie legate al cibo di cui si è affetti, al fine di offrirvi il miglior servizio possibile e consigliarvi nel migliore dei modi.

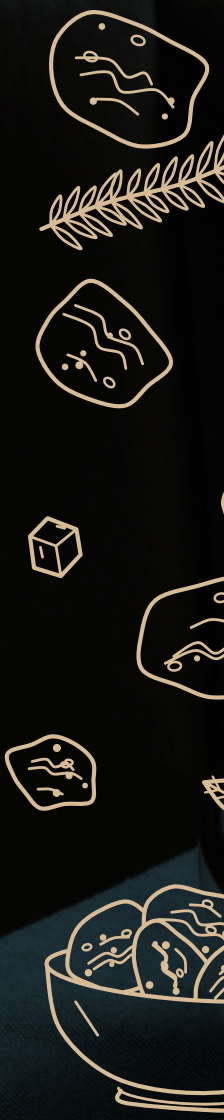
Tra gli ingredienti utilizzati nelle nostre preparazioni gastronomiche vi possono essere prodotti che provocano allergie e/o intolleranze come sotto riportato:

1. Cereali contenenti glutine: Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio: Anacardi, mandorle, nocciole, noci e pistacchi
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti: in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

081
STORIE DI PIZZA

Via Bibano, 44
31100 Treviso TV
+39 0422 424412

info@pizzeriazerottouno.it
pizzeriazerottouno.it



Scan here for the English menù